

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

suppe in ein Kasserol und lasse es gut dünsten; röste einige Löffelvoll schwarze Brotrösel in Butter, gib's über das Fleisch und laß es noch ein wenig dünsten; dann schütte Rindsuppe und etwas Weinessig dazu, lasse es gut sieden, daß das Fleisch schön mürbe und die Soß klar wird. Richte es in die Schüssel und garnire es mit Pasteteln.

10. Junger Hase mit Pasteteln.

Nimm das sogenannte Junge vom Hasen, hacke es in Stücke und lege sie in siedendes Wasser. Gib in ein Kasserol Rindsuppe, Weinessig und Salz, gib Zwiebel mit Nelken besteckt, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Beizkräuteln dazu und dünste die Hasenstückel, nachdem sie ausgebrüht wurden, darin recht mürbe. Röste dann in einem anderen Kasserol etwas geschnittenen Zwiebel mit Butter und 2 Löffelvoll Mehl schön braun, gib den Saft vom Hasen dazu und etwas sauern Rahm, lasse dieß mit dem dareingelegten Hasen dünsten, gib ihn auf eine Schüssel, passire die Soß darüber und garnire den Hasen mit Buterteigkrapsen.

11. Gebratener Hasenrücken.

Nimm den unter der dritten Rippe abgehackten Hasenrücken, woran aber die hintern Schenkel bis zum Kniegelenk bleiben müssen, wasche ihn rein aus, lege ihn in eine Beize wie beim Rehschlägel (Seite 58) und lasse ihn einige Stunden darin liegen. Nimm ihn dann heraus, ziehe die Häute ab, salze ihn, lege ihn nochmals in die Beize und lasse ihn über Nacht darin liegen. Bevor du ihn in die Pfanne legst, spicke ihn gut mit Speck, lasse ihn lang-